

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara
Volume 1, April 2023
Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023**

PEMBERDAYAAN REMAJA DESA SELELOS MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN TEH DAUN KOPI

Buan Anshari^{1*}, Padia Kurniasih², Saban Umar³, Nira Nurillah⁴, Lisa Septianingsih⁵, Ahmad Rizkia Maulana¹, Edi Cahyadi⁵, Muhammad Taslim¹, Yahya Indra Setyawan⁷, Baiq Utari Trisnanda Tarpi⁵, Fakhrian Nur Anisa³, Uswatun Hasanah³

¹Fakultas Teknik Universitas Mataram, ²Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Mataram, ³Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Mataram, ⁴Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram, ⁵Fakultas Pertanian Universitas Mataram,

Alamat korespondensi: buan.anshari@unram.ac.id

Jalan, Majapahit No.62, Gomong, Kec.Selaparang, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat

ABSTRAK

Desa Selelos merupakan desa dengan luas hutan produksi yang tinggi. Sebagian besar luas lahan produksinya ditumbuhi kopi robusta. Akan tetapi, kurangnya pengoptimalan produk olahan dari tumbuhan kopi ini di desa ini. Produksi yang dilakukan hanyalah berupa bijinya yang dipetik secara musiman. Daun kopi yang sepanjang musim ada dan mengandung antioksidan tinggi kurang dimanfaatkan oleh warga setempat. Oleh karena itu pengolahan daun kopi ini perlu dilakukan untuk mengoptimalkan sumber daya alam desa Selelos. Sosialisasi sekaligus pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan terkait manfaat daun kopi sebagai teh dan cara pembuatannya. Menggandeng remaja desa ditujukan agar nantinya pengolahan ini akan dilanjutkan oleh remaja yang bisa berkefektifitas tinggi dan melek teknologi menjadikan produk ini berkelanjutan. Kegiatan dilakukan dengan diskusi dan pelatihan langsung, dimana pemberian materi bertujuan agar ada bayangan sebelum dilakukan praktiknya. Hasil yang didapatkan dalam kegiatan ini berupa produk teh daun kopi dan pengetahuan terkait cara pengolahan serta manfaatnya. Sehingga dapat disimpulkan bahwa remaja desa selelos mampu dalam membuat teh daun kopi dan selanjutnya keberlanjutan produk ini dapat diteruskan.

Kata Kunci: Daun Kopi, Teh herbal, remaja

PENDAHULUAN

Teh telah digunakan sebagai minuman penyegar diberbagai negara, karena dapat dapat mendatangkan ketenangan, menghilangkan kelelahan tubuh dan kecapaian mental. Aromanya yang harum serta rasanya yang khas membuat minuman ini banyak dikonsumsi. Teh yg terkenal di kalangan masyarakat Indonesia merupakan teh dengan nama latin *Camelia Sinensis, L.* yang merupakan produk olahan daun muda tanaman teh yang dapat dinikmati dengan diseduh air panas. Teh adalah minuman kesehatan mengandung komponen bioaktif yang berkemampuan ganda baik secara medis maupun hayati. Teh dapat memberikan kenikmatan dan kesegaran bagi peminumnya dan juga dapat mengurangi resiko kejangkitan beberapa penyakit, kalori rendah, anti oksidan dan anti mikroba (Layuk dan Layuk, 2018). Daun dari tumbuhan lain juga bisa menjadi produk olahan teh dengan khasiat lebih tinggi seperti daun kopi. Teh daun kopi ini biasanya disebut oleh masyarakat Sumatra Selatan sebagai teh kawé. Teh kawé dipercaya oleh masyarakat setempat berkhasiat sehingga menjadi minuman lokal masyarakat. Sehingga tidak hanya bagian bijinya yang dimanfaatkan, akan tetapi daunnya juga dapat dimanfaatkan optimal (Shiyan et al., 2017).

Daun kopi merupakan salah satu daun dengan kandungan yang baik untuk kesehatan. Kandungan metabolit sekunder yang dimiliki seperti alkaloid, flavonoid, fenolik, dan triterpenoid sebagai agen antioksidan yang baik (Fitriani, et al., 2022). Senyawa tersebut bermanfaat sebagai anti-inflamasi, mencegah diabetes, menurunkan tekanan darah, menurunkan kolesterol, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, mencegah radikal bebas sehingga dapat mencegah tumbuhnya sel kanker. Kandungan yang baik dari daun kopi kurang diketahui oleh warga setempat sehingga tidak ada pengolahan terkait daun kopi ini. Daun kopi hanya dibiarkan tumbuh tua, mengering lalu jatuh. Sejauh ini hanya biji kopi yang diolah menjadi kopi yang diroasting dan bubuk oleh warga di desa Seelos. Desa Seelos terletak di kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara. Desa Seelos memiliki luas wilayah 945.000 ha pada ketinggian 12 mdpl dari permukaan laut dengan suhu rata-rata 25-30°C. Desa Seelos merupakan kawasan agraris sebagai pendukung pengembangan agropolitan di Kecamatan Gangga, tentunya memiliki lahan perkebunan yang mendukung pertumbuhan ekonomi pada wilayahnya. Kopi merupakan sebagian besar komoditas yang ada dengan jenis kopinya termasuk ke dalam jenis kopi Robusta.

Lombok utara merupakan salah satu kabupaten dengan produsen kopi tertinggi di Lombok dengan menghasilkan 737, 13 ton pada tahun 2021. Kecamatan gangga juga merupakan produsen terbesar yang menghasilkan kopi dengan luas lahan perkebunan kopi 617, 41 ha dengan 419, 22 ton pada tahun 2021 (Bappeda, 2022). Dengan luas lahan dan produksi yang tinggi tiap tahunnya ini memerlukan pengoptimalan produk kopi dan tentunya produk olahan lain selain bijinya untuk menambah pendapatan masyarakat setempat.

Tabel 1. Produksi Kopi di Lombok

Kabupaten/Kota	Produksi (Ribu ton)
Lombok Utara	0,73
Lombok Timur	0,63
Lombok Tengah	0,58
Lombok Timur	0,37

Oleh karena itu diperlukan adanya sosialisasi sekaligus pelatihan terkait pengolahan daun kopi menjadi teh. Sehingga daun kopi nantinya dapat dioptimalkan dengan baik dan bernilai ekonomis. Sosialisasi dan pelatihan ini menargetkan remaja sebagai pesertanya. Karena remaja desa Seelos yang berstatus pelajar akan meningkatkan kreativitas dan dapat menumbuhkan jiwa entrepreneurship. Remaja desa seelos sebegini besar kesibukannya sebagai pelajar aktif. Selepas sekolah membantu orang tua di kebun jikalau ada musim cengkeh dan durian, selebihnya berkegiatan dengan remaja lainnya. Pembuatan produk olahan potensi desanya akan menjadi salah satu kesibukan yang bernilai positif. Oleh sebab itu menargetkan remaja untuk memproduksi teh ini diharapkan akan berjalan lancar ke depannya, karena remaja penuh dengan kreativitas dan melek teknologi. Produk yang bernilai jual akan membantu para remaja dalam mendapatkan keuntungan dan pendapatan tambahan selain dari orang tua. Hal ini menjadikan setidaknya remaja desa Seelos lebih mandiri dalam keuangan dan membentuk jiwa entrepreneur yang akan menjadi aset desa Seelos kedepannya.

METODE KEGIATAN

Kegiatan dilakukan pada hari senin, 6 Februari 2023 di desa Seelos, kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara bertempat di posko KKN Tematik Unram. Sasaran mitra yang diharapkan yakni remaja desa Seelos. Kegiatan ini dilakukan dengan cara diskusi dan praktik langsung. Alat bahan yang dibutuhkan hanya memerlukan peralatan sederhana yakni sebagai berikut:

Alat dan bahan :

Alat yang diperlukan adalah pisau, nampan, wajan, kompor, dan spatula. Bahan yang diperlukan yakni daun kopi yang dipetik langsung dari kebun warga yang masih segar dan baik untuk diolah dan kemasan untuk produk. Adapun langkah-langkah dalam proses pembuatan teh daun kopi sebagai berikut:

1. Pemetikan daun kopi yang segar dan masih muda dan dewasa.

2. Pengeringan, dilakukan dengan menjemur daun kopi di bawah sinar matahari kurang lebih satu sampai dua hari.
3. Perajangan, dilakukan dengan memperkecil ukuran daun kopi.
4. Penyangraian, dilakukan selama kurang lebih 10 menit.
5. Penghalusan, dilakukan dengan diremukkan akan tetapi tidak terlalu halus.
6. Pengemasan, dilakukan dengan memasukkan daun kopi yang sudah siap ke dalam kemasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 1.1 Sosialisasi dan pelatihan pembuatan teh daun kopi

Kegiatan pelatihan ini dihadiri oleh peserta yang berjumlah 11 orang dihadiri oleh ketua karang tarunanya dan ketua remaja nya langsung selebihnya Sembilan anggota remaja dan karang taruna remaja desa Selelos kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara. Remaja nya masih sebagai pelajar yang duduk di bangku sekolah menengah atas. Rangkaian kegiatan dimulai dengan memberikan materi terkait keunggulan dan manfaat dari daun kopi dan cara pengolahan dari teh daun kopi. Pemberian materi ini bertujuan untuk ada bayangan sebelum demonstrasi secara langsung.

Teh daun kopi diperoleh dengan beberapa tahapan yang pertama pemetikan daun. Pemetikan daun harus diperhatikan karena daun yang dipilih harus segar yang masih muda dan dewasa. Daun yang diambil dari pucuk dan 3 daun dibawahnya. Daun yang sudah dipetik harus melewati pengeringan dengan cara dijemur di bawah sinar matahari kurang lebih setengah sampai satu hari full kalau terik matahari tidak mendukung. Penjemuran ini dilakukan untuk membuat daun kopi layu. Waktu penjemuran sangat mempengaruhi sifat kimia dan fisik dari daun. Seperti yang disampaikan oleh Sari et al., (2020), bahwa pada proses pengeringan yang lama dengan suhu yang tinggi akan mengurangi kadar antioksidan yang ada pada daun. Sehingga waktu pengeringan harus diperhatikan kalau daun sudah layu dan berubah warna dalam empat sampai lima jam maka penjemuran bisa dihentikan.



Gambar 1.2 Proses pemetikan dan penjemuran daun kopi

Daun yang sudah layu dan kering selanjutnya dirajang agar memperkecil ukuran sebelum di sangrai dan dipisahkan dengan batangnya. Selanjutnya proses penyangraian, dilakukan selama kurang lebih 10 menit dengan api yang sedang sampai aromanya harum dan kering. Proses ini dilakukan untuk mengurangi kadar air yang ada di daun kopi. Tingkat kekeringan pada proses sangrai ini akan mempengaruhi daya simpan dari teh daun kopi.



Gambar 1.3 Daun yang sudah dirajang dan penyangraian daun kopi

Penghalusan ukuran harus dilakukan untuk mempermudah teh ini dikonsumsi nantinya oleh konsumen, proses ini dilakukan dengan diremukkan akan tetapi tidak terlalu halus. Ukuran partikel pada teh daun kopi nantinya akan mempengaruhi kandungan yang terdapat di dalamnya. Seperti yang disampaikan oleh Indriyani et al., (2021), bahwa semakin kecil ukuran partikel maka akan memudahkan kandungan yang ada di dalam daun keluar nantinya. Hal ini dikarenakan dinding sel yang rusak akan dimasuki oleh pelarut yang digunakan yakni air panas, sehingga kandungan yang ada di teh daun kopi tertarik keluar. Setelah proses tersebut selanjutnya yaitu pengemasan yang akan tetap menjaga produk tetap aman sampai tangan konsumen, sehingga kemasan harus diperhatikan cacat atau tidaknya.



Gambar 1.4 Daun yang sudah dihaluskan dan kemasan produk teh daun kopi

Kemasan yang dipakai berupa kemasan foil, karena foil tak berbau, tak ada rasa, tak berbahaya dan higienis, tak mudah membuat pertumbuhan bakteri dan jamur. Pengemasan bertujuan untuk melindungi produk dan untuk membuat produk terlihat lebih menarik agar pelanggan semakin berminat. Selain itu, Pengemasan juga berfungsi untuk mempertahankan daya simpan dari produk itu sendiri dengan kata lain pengawetan produk. Produk-produk yang dikemas biasanya lebih bersih, menarik dan tahan terhadap kerusakan yang disebabkan oleh cuaca. Melalui kemasan identifikasi produk menjadi lebih efektif dan dengan sendirinya mencegah pertukaran oleh produk pesaing.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan ini memberikan pengetahuan bagi remaja desa Seelos terkait manfaat dari daun teh dan keterampilan dalam membuat teh dari daun kopi sehingga pengoptimalan dari potensi desa Seelos dapat dikembangkan. Produk yang dibuat nantinya dapat bernilai ekonomis dan dapat dipasarkan. Adapun sarannya Keberlanjutan dari setiap produk harus dilakukan dan terus dimonitoring agar bisa berkembang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Kabupaten Lombok Utara. 2022. Kabupaten Lombok Utara Dalam Angka 2022. 2022. BPS Kabupaten Lombok Utara: Gangga.
- Fitriani, N., Shiyani, S., & Agustiarini, V. (2022). Optimasi Proses Ekstraksi Dan Uji Aktivitas Antioksidan Metode Dpph Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) (Doctoral dissertation, Sriwijaya University).
- Indriyani, L. K. D., Wrasati, L. P., & Suhendra, L. (2021). Kandungan Senyawa Bioaktif Teh Herbal Daun Kenikir (*Cosmos caudatus* Kunth.) pada Perlakuan Suhu Pengeringan dan Ukuran Partikel. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* ISSN, 2503, 488X. <https://doi.org/10.24843/JRMA.2021.v09.i01.p11>
- Layuk, P., & Layuk, S. (2018). Komponen Bioaktif dalam Teh dan Manfaat untuk Kesehatan.
- Sari, D. K., Affandi, D. R., & Prabawa, S. (2020). Pengaruh waktu dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh daun tin (*Ficus carica* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 68-77. <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i2.36160>
- Shiyani, S., Herlina, H., Arsela, D., & Latifa, E. (2017). Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Etanolik Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Pada Tikus Diabetes Tipe 2 Yang Diberi Diet Lemak Tinggi Dan Sukrosa. *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*, 3(2), 39-46. <https://doi.org/10.31603/pharmacy.v3i2.1730>